INFORME FINAL VEEDURÍA PAE - PRIMER SEMESTRE 2024
CONTRATO CD-079 – 2024

Durante el periodo comprendido entre el 23 de abril y el 11 de junio de 2024, la Personería Municipal de Soacha, como órgano de control, realizó una intervención al Programa de Alimentación Escolar (PAE), en el marco de las facultades constitucionales y legales que le otorga el ordenamiento jurídico colombiano.

En el municipio de Soacha existen un total de 26 instituciones educativas públicas, de las cuales se visitaron 21, lo que arrojó un porcentaje de visitas del 80,7%. A su vez, estas instituciones educativas cuentan con 38 sedes anexas, de las cuales se visitaron 11, lo que representa un 28,94% de la totalidad de las sedes. Mediante el PAE se suministra a la población estudiantil el servicio de ración preparada en sitio (RPS) almuerzo, ración preparada en sitio (RPS) am/pm, y ración industrializada (RI) de acuerdo con las condiciones de operación sustentadas y evaluadas por la Secretaría de Educación en cada IEO a través del Operador Unión Temporal Se Vive Soacha 2024.

Para la realización de estas visitas a las instituciones educativas se contó en algunas oportunidades con el acompañamiento de la ingeniera de alimentos, Belsy Perdomo, del equipo PAE designada por la Secretaría de Educación, y de la señora Dora Morales, veedora ciudadana del PAE. (Firmas en actas de visita Código 07-FR-01).

1. NORMATIVIDAD

Las visitas se realizaron en el marco de la legislación higiénico-sanitaria legal vigente, conforme a las siguientes normativas: Ley 9 de 1979, Decreto 3075 de 1997, Decreto 1575 de 2007, Resolución 2674 de 2013, Resolución 5109 de 2005 y Resolución 2184 de 2019. Durante las visitas, se verificaron en cada unidad operativa de las instituciones educativas las condiciones sanitarias y el cumplimiento de las obligaciones contractuales adquiridas por el Operador Unión Temporal Se Vive Soacha 2024.

2. METODOLOGÍA

En cada una de las visitas a las instituciones educativas se realizó una inspección higiénico-sanitaria y documental, revisando la documentación del personal, las planillas soporte de los programas del plan de saneamiento, las minutas diarias programadas y las raciones entregadas en el marco de la ejecución del PAE. También se inspeccionaron los alimentos a entregar y entregados, así como las áreas de proceso (cocina, almacenes, comedores, cuartos de basura y baños) y a los manipuladores de alimentos (ecónomas).

Durante cada visita se revisaron los alimentos a entregar en las modalidades RPS y RI, verificando la fecha de vencimiento, lote, fabricante y registro o notificación sanitaria de acuerdo con la Resolución 5109 de 2005. Para ambas modalidades del PAE se verificaron los alimentos programados en la minuta del día, cantidad, gramaje y se realizó una prueba organoléptica (sabor, olor, textura, temperatura). También se revisó la presentación del plato entregado a los estudiantes y se realizó una breve encuesta de satisfacción.

Aspectos de Inspección:

a. Instalaciones (localización, diseño y construcción).

b. Abastecimiento de agua.

c. Disposición de residuos líquidos y sólidos

e. Instalaciones sanitarias.

f. Equipos y utensilios.

g. Personal manipulador de alimentos (reconocimiento médico, capacitación continua, prácticas higiénicas y medidas de protección).

h. Requisitos higiénicos de fabricación (Resolución 5109 de 2005, temperaturas de refrigeración y/o congelación, procedimientos mecánicos).

i. Aseguramiento y control de la calidad e inocuidad (plan de muestreo ejecutado por la Secretaría de Educación).

j. Saneamiento (programas de limpieza y desinfección, desechos sólidos, control de plagas, abastecimiento y suministro de agua potable).

k. Almacenamiento de materias primas.

l. Transporte.

m. Minuta diaria de acuerdo con la programación.

n. Entrega de alimentos por minuta (RPS, RI), gramaje, prueba organoléptica (sabor, color, textura, temperatura, presentación).

Nota: Para el buen desarrollo de las visitas, y teniendo en cuenta la normatividad sanitaria vigente anteriormente referenciada, se diseñó la herramienta "Formato de visita a comedores escolares Programa de Alimentación Escolar – PAE" dentro del modelo estándar de control interno – MECI Modelo Integrado de Planeación y Gestión – MIOIG. Versión: 1.0 Fecha: 29/04/2024 Código: 07-FR-01 (seis páginas).

Al término de la visita, y en la medida de atención por parte de las instituciones educativas, se socializó de manera verbal lo evidenciado a rectores (as) o coordinadores (as), según quien haya atendido cada visita.

3. SEDES DE LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS VISITADAS

Las instituciones educativas visitadas se detallan a continuación, identificando la modalidad de entrega del Programa de Alimentación Escolar (PAE), fecha de visita, comuna, hora y tiempo de visita, cantidad de visitas por comuna y total de visitas.

VISITA	FECHA	INSTITUCIÓN EDUCATIVA	MODALIDAD	COMUNA	HORA INICIO	HORA TERMINA
1	26/4/2024	IE Nuevo Compartir Sede Principal	RI	1	9:40 am	11:15 am
2	29/4/2024	IE Integrado de Soacha Sede Principal	RPS	2	9:20 a.m.	12:20 p.m.
3	29/4/2024	IE Integrado de Soacha Sede Jhon F. Kennedy	RI	2	9:20 a.m.	12:20 p.m.
4	29/4/2024	IE General Santander Sede Principal	RI	2	12:45 p.m.	2:35 p.m.
5	30/4/2024	IE León XIII Sede Principal	RI - RPS	3	9:00 a.m.	12:05 p.m.
6	30/4/2024	IE Manuela Beltrán Sede Principal	RI	3	12:45 p.m.	2:45 p.m.
7	30/4/2024	IE La Despensa Sede Principal	RI	3	2:50 p.m.	4:30 p.m.
8	2/5/2024	IE San Mateo sede Mariscal Sucre	RPS	5	8:43 a.m.	10:30 a.m.
9	2/5/2024	IE Ricaurte sede Porvenir	RI	6	10:40 a.m.	11:45 a.m.
10	6/5/2024	IE Julio Cesar Turbay Ayala	RPS	4	10:28 a.m.	12:31 p.m.
11	7/5/2024	IE General Santander Sede Camilo Torres	RI	2	10:10 a.m.	11:55 a.m.
12	7/5/2024	IE General Santander Sede Principal - Segunda visita.	RI	2	12:20 p.m.	2:30 p.m.
13	8/5/2024	IE Gabriel García Márquez Sede Principal	RPS	4	9:40 a.m.	12:15 p.m.
14	8/5/2024	IE Cazucá	RPS	4	12:30 a.m.	2:20 p.m.

15	9/5/2024	IE Paz y Esperanza	RPS	1	9:32 a.m.	1:45 p.m.
16	15/5/2024	IE Villas Sede Sol Naciente	RPS	6	9:00 a.m.	11:05 a.m.
17	15/5/2024	IE Varón del Sol	RI - RPS	6	11:15 a.m.	1:50 p.m.
18	15/5/2024	IE Villas Sede Libertadores.	RI	6	2:00 p.m.	2:40 p.m.
19	17/5/2024	IE Cien Familias	RPS	6	8.50 am	9:55 a.m.
20	17/5/2024	IE Eduardo Santos	RPS	6	10:12 a.m.	1:15 p.m.
21	20/5/2024	IE Altos del Pino Sede Luis Carlos Galán	RI	4	9:00 a.m.	10:15 a.m.
22	20/5/2024	IE Luis Carlos Galán sede Principal	RPS am/pm	4	10:35 a.m.	1:00 p.m.
23	21/5/2024	IE Eduardo Santos Sede Panamericana	RPS am/pm	6	9:03 a.m.	12.00 m
24	22/5/2024	IE Ricaurte Sede España	RPS am/pm	6	9:00 a.m.	11:40 a.m.
25	22/5/2024	IE Ricaurte Sede La Esperanza	RPS am/pm	6	11.50 am	2.40 pm
26	23/5/2024	IE El Bosque	RI	5	9:30 a.m.	10.40 am
27	23/5/2024	IE San Mateo Sede Principal	RI	5	11:05 a.m.	1:30 p.m.
28	27/5/2024	IE Chiloé	RI	3	9:05 a.m.	10:50 a.m.
29	27/5/2024	IE Ciudad Verde	RI	3	11:20 a.m.	1:35 p.m.
30	29/5/2024	IE Julio Cesar Turbay Ayala - Segunda Visita	RI - RPS	4	11:05 a.m.	2.20 pm
31	30/5/2024	IE Luis Henríquez	RPS	2	9:55 a.m.	1:10 p.m.
32	31/5/2024	IE Santa Ana sede Principal	RI	1	9:00 a.m.	10:15 a.m.
33	31/5/2024	IE Santa Ana sede Principal	RPS	1	10:16 a.m.	11:15 a.m.
34	7/6/2024	IE Soacha avanza La Unidad	RI - RPS	3	10:03 a.m.	12:10 p.m.
35	11/6/2024	IE Ricaurte sede Porvenir	RPS am/pm	6	9:45 a.m.	11:05 a.m.
36	11/6/2024	IE Ricaurte sede Principal	RI	6	11:10 a.m.	12:30 p.m.

A continuación, se presenta el detalle de las visitas realizadas a las instituciones educativas oficiales (IEO) en las diferentes comunas del municipio. En el cuadro se discrimina la cantidad de visitas efectuadas en cada comuna, permitiendo observar la cobertura y el alcance de la supervisión realizada durante el primer semestre de 2024.

COMUNAS MUNICIPIO DE SOACHA	SEDES IEO VISITADAS POR COMUNA
1	5
2	6
3	6
4	6
5	3
6	11
TOTAL	**37**

4. ASPECTOS EVIDENCIADOS EN LAS VISITAS POR SEDES EN INSTITUCIÓN EDUCATIVA

En esta sección se detallan los hallazgos de las visitas realizadas a cada una de las instituciones educativas. Se describen los aspectos sanitarios, operativos y administrativos observados, destacando tanto los puntos fuertes como las áreas que requieren mejoras. Este análisis permite identificar de manera precisa las condiciones actuales y las acciones necesarias para garantizar el adecuado funcionamiento del Programa de Alimentación Escolar (PAE) en cada sede visitada.

4.1 Institución Educativa Nuevo Compartir Sede Principal

En la primera visita realizada en compañía de la Dra. Ingrid Lizette Moreno Yunda, delegada de la Procuraduría Provincial de Fusagasugá se logró identificar que:

- El operador entregaba ración industrializada (RI).



- La institución educativa contaba con la infraestructura, equipos, menaje y utensilios necesarios para que la ración fuera preparada en sitio.
- La acometida de gas en la cocina, la cual no estaba presente en la visita anterior de la Procuraduría Provincial de Fusagasugá, ya estaba instalada.
- No había evidencia física actualizada del plan de saneamiento básico, los programas se encontraban en cumplimiento parcial dada la falta de adecuación de la implementación a la operación para cada uno de los programas. Se observaron planillas de seguimiento diario diligenciados.
- Existían planillas de seguimiento diario, pero no había evidencia documental del lavado de tanques y fumigación.
- El lavamanos para las manipuladoras de la operación se encontraba en deficiente estado y presentaba deterioro.
- Era importante que el operador indagara a diario a los estudiantes para conocer su opinión respecto a la calidad y otros aspectos de los alimentos entregados, y documentara las encuestas realizadas.
- Se recomienda a la Secretaría de Educación promover y habilitar la institución educativa para el suministro de ración preparada en sitio (RPS) dadas las condiciones de operación.

El 28 de mayo de 2024, se realizó una visita de verificación con el fin de constatar los avances desde la visita anteriormente descrita. Sin embargo, de acuerdo con lo manifestado por la rectora, el espacio se encontraba en las mismas condiciones que se dejaron plasmadas en el acta.

4.2 Institución Educativa Integrado de Soacha (Principal y sede Jhon F. Kennedy)

En la Institución Educativa integrado de Soacha se entrega tanto ración preparada en sitio (RPS) como ración industrializada (RI) de acuerdo a la programación del día, esto permitió identificar los siguientes puntos:

- No había evidencia física actualizada del plan de saneamiento básico, los programas se encontraban en cumplimiento parcial dada la falta de adecuación de la implementación a la operación para cada uno de los programas. Se observaron planillas de seguimiento diario diligenciados.
- No se evidenció la implementación de código de colores para la correcta disposición de residuos sólidos.
- La Institución contrató el lavado de tanques y fumigación ejecutado el día 28/04/2023, pero no se evidenciaron las correspondientes certificaciones.
- No se encontró evidencia física de los registros de temperaturas de refrigeración, congelación y caliente.
- La Infraestructura se encontró en óptimas condiciones, sin embargo, se observó rejilla de sifón suelta en cuarto de almacenamiento y la campana de extracción no se encontraba en operación.
- No se evidenció que las manipuladoras verificaran y tomaran registro del peso de los ingredientes de la receta estándar de la minuta del día.
- Se observó que los platos para el servicio no se secan, por lo que son entregados en condiciones de humedad a los niños, debido a la falta de material para realizar el secado.
- Se recomienda señalizar área y canastilla para la disposición de los alimentos no conformes.

4.3 Institución Educativa General Santander Sede Principal

En dicho establecimiento educativo se realizó la entrega de RI, se verificó la programación publicada en cartelera, minuta del día 1: avena, torta sabor a naranja y panelita de leche, por lo que se logró evidenciar que:

- Se entregó leche con sabor a fresa a cambio de Avena, lo cual no estaba autorizado por la Secretaría de Educación, por lo que se verificó con la Ing. Betsy Perdomo del equipo PAE de la Secretaría de Educación, quien acompañó la visita.
- Había canastillas de transporte de alimentos con suciedad, lo que afecta la inocuidad de los alimentos contenidos en ellas.
- Existian canastillas con alimentos en contacto directo con el piso sin estibas de aislamiento de seguridad.
- Había una toma eléctrica en mal estado, lo que representa un riesgo.
- No había evidencia física actualizada del plan de saneamiento básico, los programas se encontraban en cumplimiento parcial dada la falta de adecuación de la implementación a la operación para cada uno de los programas. Se observaron planillas de seguimiento diario diligenciados.
- Se precisa implementar código de colores para la correcta disposición de residuos sólidos.
- No hay soporte documental de lavado de tanques y fumigación vigente.
- Se recomienda señalizar área y canastilla para la disposición de los alimentos no conformes y señalizar las respectivas áreas del punto de operación.

4.4 Institución Educativa León XIII Sede Principal

En la IE León XIII se entrega ración preparada en sitio (RPS) y ración industrializada (RI), las cuales se verificaron el día de la visita y correspondian a la programación del día. Además, se logró establecer que:

- No había evidencia física actualizada del plan de saneamiento básico, los programas se encontraban en cumplimiento parcial dada la falta de adecuación de la implementación a la operación para cada uno de los programas. Se observaron planillas de seguimiento diario diligenciados.
- Las áreas dispuestas para almacenamiento del menaje y área de almacenamiento de residuos sólidos se encuentran en desorden.
- Se requiere la implementación del código de colores para la correcta disposición de residuos sólidos.
- Existía soporte físico de lavado de tanques y de fumigación vigente bajo certificación 1260 de fecha 26 enero de 2024 y No.1303 de 14/03/2024 respectivamente.
- Había un proceso de separación de producto no conforme (mango), por lo que se recomendó señalizar el área y las canastillas correspondientes para disponer el producto no conforme.
- No había evidencia documental de toma y seguimiento de temperaturas de refrigeración, congelación y caliente.
- No se encontró soporte documental de capacitación continua y permanente por parte del operador a las manipuladoras de alimentos. La ecónoma aseguró que ya realizaron capacitación.
- En el momento de la visita, la Secretaría de Salud realizó visita y entrega de concepto higiénico sanitario para el punto de operación.
- La cocina no contaba con los elementos requeridos para la toma de medida en peso y volumen de productos como báscula, gramera y recipientes de medición.

- Había canastillas sucias, las cuales afectan la inocuidad de los alimentos contenidos en ellas.
- El área de almacenamiento de alimentos carecía de una señalización adecuada y su metodología de acopio no cumplía con las condiciones necesarias para un seguimiento y manejo óptimo de las materias primas. Los alimentos se encontraban apilados en canastillas de manera desorganizada y no se seguía el método de control de inventarios PEPS (primeros en entrar, primeros en salir) correctamente.
- El área de lavado con depósitos de agua genera contaminación en cocina y comedor, además, representa un riesgo por el paso de personal, dado que la zona en mención se encuentra a la entrada de la cocina.
- Es importante que el Operador indague a diario con los estudiantes, con el objetivo de conocer su opinión respecto a la calidad y otros aspectos de los alimentos entregados, para así documentar las encuestas realizadas.

4.5 Institución Educativa Manuela Beltrán Sede principal

En la visita realizada a esta institución educativa, se logró identificar que entrega ración industrializada (RI) y verificar que la programación publicada en cartelera correspondiera a la minuta programada; además, se logró observar que:

- No había evidencia física actualizada del plan de saneamiento básico, los programas se encontraban en cumplimiento parcial dada la falta de adecuación de la implementación a la operación para cada uno de los programas. Se observaron planillas de seguimiento diario diligenciados.
- Se requiere la implementación del código de colores para la correcta disposición de residuos sólidos.
- Falta organización de la documentación sanitaria y tener a la mano información solicitada.
- La última visita de la Secretaría de Salud, Acta TE 401 de 28/07/2023, arrojó 84.75% de favorabilidad con requerimientos.
- La tapa de la caja de tacos se encontraba en deterioro, oxidada y generando un vector de contaminación.
- Había canastillas sucias que afectaban la inocuidad de los alimentos.
- No existía soporte documental de capacitación continua y permanente por parte del operador a las manipuladoras de alimentos. La ecónoma aseguró que recibió capacitación.

4.6 I. E La Despensa Sede Principal

En la visita realizada a esta institución educativa, se logró identificar que entrega ración industrializada (RI) y verificar que la programación publicada en cartelera correspondiera a la minuta programada de leche saborizada, torta y banano; además, se logró establecer que:

- No había evidencia física actualizada del plan de saneamiento básico, los programas se encontraban en cumplimiento parcial dada la falta de adecuación de la implementación a la operación para cada uno de los programas. Se observaron planillas de seguimiento diario diligenciados.
- No se encontró evidencia documental de lavado de tanques y fumigación.
- Se requiere la implementación del código de colores para la correcta disposición de residuos sólidos.
- No existía soporte documental de capacitación continua y permanente por parte del operador a las manipuladoras de alimentos. La ecónoma aseguró que recibió capacitación.
- El techo del establecimiento está construido en madera, no conforme con la normatividad legal vigente de la Resolución 2674 de 2013, que requiere materiales inertes, no porosos de fácil limpieza y desinfección.

- Había canastillas sucias que afectaban la inocuidad de los alimentos transportados y almacenados en ellas.

4.7 I.E. San Mateo Sede Mariscal Sucre

Durante la visita realizada a la I.E San Mateo en su Sede Mariscal Sucre se evidenciaron diferentes falencias como:

- Techo en deterioro con presencia de humedad.
- Ventana, angeo o malla sucia con deterioro, sin barrera protectora contra vectores.
- Sin tanque de abastecimiento de agua, en contravía a como lo exige la norma para la reserva y suministro mínimo de un día de operación.
- No cumplimiento del programa de residuos sólidos y deficiente implementación.
- Falta de formato de seguimiento
- La cocina no contaba con termómetro para toma de temperaturas.
- Nevera con manija suelta.

4.8 I.E. Ricaurte Sede Porvenir

En la institución educativa se realizaron dos visitas, debido a que inicialmente ofrecía RI y luego realizó su transición a RPS. Durante la primera visita se observó menú No. 4 con intercambios de alimentos que, según informó la Ing. Belsy Perdomo, estaban autorizados por la Secretaría de Educación. Además, se observó que:

- El ‘shut’ de basuras estaba contiguo al punto de entrega de RI, generando contaminación al punto de operación.
- Las paredes y techos no cumplían con la norma, dado que presentaban deterioro y no se constituían como materiales aptos para la operación realizada.
- Había canastillas para el almacenamiento los alimentos con deficiente limpieza.
- El programa de residuos sólidos no se implementaba de acuerdo al código de colores.
- La señalización de las áreas de operación era deficiente.

Por otro lado, durante la segunda visita realizada se logró identificar que:

- La planilla de limpieza y desinfección no era acorde con lo implementado en el programa del plan de saneamiento.
- El piso tenía un depósito de agua, lo cual genera contaminación al área de influencia y riesgo para las ecónomas.
- No había cumplimiento del código de colores en la disposición de residuos sólidos.
- No se evidenció soporte documental de capacitación continua y permanente.
- Deficiente señalización de las áreas de operación.

4.9 I.E. Julio César Turbay Ayala

En la primera visita realizada a dicho plantel educativo se lograron evidenciar las siguientes falencias:

- Deterioro en pisos, paredes y techos; lo que dificulta la limpieza y desinfección, además de propiciar la acumulación de vectores contaminantes.
- Depósitos de agua en el piso de la cocina.
- El suministro de agua no es continuo y permanente, de manera que por medio de manguera realizan abastecimiento en canecas; situación que fue socializada con el rector de la I.E.O.

- Desorden en todas las áreas de la cocina, justificado por el supervisor César como consecuencia del deficiente suministro de agua y la manera de abastecimiento.
- El programa de residuos sólidos no se implementaba de acuerdo al código de colores.
- Variación en los componentes del menú del día, lo cual se informó a la ingeniera de alimentos, Belsy Perdomo, quien acompañó la visita y constató que el intercambio estuviera contemplado por la Secretaría de Educación.
- Garbanzo con dureza tras la realización de la prueba organoléptica a la minuta del día, por lo que se realiza observación a la ecónoma y al supervisor César del operador PAE.

En la segunda visita a esta institución educativa se evidenciaron las siguientes problemáticas:

- Zona verde y escombros de madera al costado del comedor, facilitando el anidamiento de vectores.
- Pisos con deterioro y agrietamiento de baldosas.
- Paredes con desprendimiento de pintura y agrietamiento.
- Continúa la deficiencia en el suministro de agua al interior de la cocina debido al no funcionamiento de las griferías de los lavaplatos, lo cual genera acumulación constante de agua y contaminación; el abastecimiento de agua es con manguera en canecas.
- Deficiente implementación de la disposición de residuos sólidos, sin cumplir con el código de colores.
- Certificación de lavado de tanques y fumigación de fecha 20 de mayo de 2023, vencida.
- Almacenamiento de Fruver en diferentes áreas de la cocina, no siendo conforme, a pesar de que la cocina cuenta con un área de almacenamiento.
- El operador en el punto de RPS no contaba con termómetro ni registro diario de temperaturas de refrigeración y congelación.
- Revisión del menú No.3 siendo conforme con lo programado para la fecha y los ingredientes y gramajes según guía de preparación.
- El comedor no contaba con suficientes cucharas; solo tenía 250 según información de la ecónoma.
- No se tomaron medidas correctivas respecto a lo evidenciado en la primera visita realizada.

4.10 I.E. General Santander Sede Camilo Torres

En la visita realizada a dicho plantel educativo se lograron evidenciar las siguientes falencias:

- Deterioro en la puerta de acceso al área de entrega de la ración industrializada (RI).
- Angeo de protección sobre la puerta con deficiente limpieza.
- El área de operación de este punto de entrega de RI era de 1.50 m x 2.00 m, lo que dificultaba el almacenamiento de alimentos y la correcta movilidad de la ecónoma.
- Canastillas sucias que afectaban la inocuidad de los alimentos.

4.11 I.E. Gabriel García Márquez

En la visita realizada a esta institución educativa se observaron los siguientes problemas:

- El establecimiento se encontraba ubicado cerca de un botadero de basuras del barrio, lo cual generaba un alto impacto debido a la presencia de palomas que se anidaban en la estructura del campo deportivo denominado ‘Shakira’.
- Se observó deterioro en pisos, paredes y techo de cocina y comedor.

- Las planillas de registro diario correspondientes a los programas del plan de saneamiento no estaban diligenciadas.
- La cocina no contaba con los productos necesarios para limpieza y desinfección.
- Se observó almacenamiento de menaje y muebles varios en el comedor, lo cual generaba desorden y contaminación.
- Mueble en la cocina con estructura oxidada y un mesón en aglomerado, lo cual no cumplía con la Resolución 2674 de 2013.
- Se evidenció suciedad en el equipo de refrigeración.
- Falta de capacitación del personal en los programas correspondientes al plan de saneamiento.

4.12 I.E. Cazucá

En la visita efectuada en esta institución educativa se identificaron las siguientes deficiencias:

- Piso en deterioro con baldosas rotas, así como el deterioro en paredes y techo.
- El punto de operación no contaba con los productos necesarios para realizar la desinfección.
- El programa de manejo de residuos sólidos se encontraba deficientemente implementado y no cumplía con el código de colores.
- Almacenamiento de alimentos en diferentes áreas de la cocina, lo cual no era correcto.
- La cocina no tenía un instrumento para pesar (gramera) para la verificación y toma de medidas del peso de los alimentos a servir.

4.13 I.E. Paz y Esperanza

En la visita realizada a esta institución educativa se evidenciaron las siguientes falencias:

- Pisos con deterioro, lo cual generaba acumulación de agua y contaminación.
- Gotera en la cocina.
- Caja eléctrica sin protección con cables sueltos en el piso de la cocina, lo que generaba acumulación de agua.
- Los formatos del plan de limpieza y desinfección no concordaban con lo observado.
- Almacenamiento inadecuado de productos de desinfección; se recomendó almacenarlos en un área específica y segura, señalizada adecuadamente.
- Deficiente separación de residuos sólidos que no cumplen con el código de colores.
- La evacuación de residuos líquidos en la cocina era deficiente; se observó obstrucción de redes.
- Señalización deficiente de las diferentes áreas, procesos y almacenamiento.
- El menaje de cocina como pailas, ollas y tapas se encontraban en deficiente estado.
- Las cajas de contadores de gas estaban en mal estado y presentaban óxido.
- Se observó un hueco en la cocina cerca de la puerta sin barrera de contención para vectores, teniendo en cuenta que la institución educativa se encuentra próxima a un humedal.
- La cocina no contaba con toallas de papel para limpieza, ni con bolsas para residuos sólidos de color blanco, verde y negro.
- Se realizó una retroalimentación de las áreas a intervenir al rector Ramiro Chaves.

4.14 I.E. Las Villas Sede Sol Naciente

En la visita realizada a esta institución educativa se identificó:

- Deterioro en pisos y techo, de difícil limpieza por el tipo de material.
- Tomas eléctricas en deterioro pegadas con cinta.
- Actividades registradas en planillas que no concordaban con lo observado.
- No cumplimiento en la disposición de residuos sólidos según el código de colores.
- La cocina no contaba con herramienta de medición como gramera.
- Canastillas con alimentos con deficiente limpieza, lo que generaba contaminación.
- La cocina no disponía de materiales para la implementación de los programas; no había gramera ni toallas desechables para secado.
- La última capacitación del personal fue el 25 de enero de 2024.

4.15 I.E. Varón del Sol

En la visita realizada a esta institución educativa se observaron los siguientes puntos:

- Deterioro en el piso, con dilatación amplia entre baldosas y pérdida de la boquilla, lo que generaba acumulación de agua y contaminación.
- El programa de manejo de residuos sólidos se encontraba deficientemente implementado y no cumplía con el código de colores.
- Se observaron canastillas sucias, lo que generaba contaminación de los alimentos.
- Se realizó una revisión de la minuta del día #12, la cual correspondía en todos sus productos y gramajes según la receta estándar; la prueba organoléptica fue satisfactoria.
- Se realizó una percepción del programa PAE en la población escolar de los grados 1003, 1102 y 1103, la cual fue satisfactoria.

4.16 I.E. Las Villas Sede Libertadores

En la visita realizada a esta institución educativa se evidenciaron las siguientes falencias:

- Canastillas en deficiente estado de limpieza.
- Deterioro en paredes, techo y puerta del almacén de entrega RI.
- Cables sin la debida protección.

4.17 I.E. Eduardo Santos Sede Cien Familias

En la visita realizada a esta institución educativa se identificaron los siguientes problemas:

- Canecas sin la respectiva bolsa de acuerdo con la legislación vigente (Resolución 2184 de 2019) para la correcta disposición de residuos sólidos.
- Certificaciones de lavado de tanques y fumigación vencidas.
- Canastillas sucias, lo que afectaba la inocuidad de los alimentos.
- El almacenamiento de alimentos no era el adecuado, ya que no había un control de PEPS (primeros en entrar, primeros en salir).
- Se recomendó al operador cambiar la ubicación del producto no conforme, ya que en el lugar actual generaba contaminación.

4.18 I.E. Eduardo Santos

En la visita realizada a esta institución educativa se observaron las siguientes deficiencias:

- Deterioro en pisos y techo.
- Las luminarias de la cocina se encontraban sin limpieza.
- La campana de extracción no funcionaba.

- El equipo de congelamiento no funcionaba; solo funcionaba la refrigeración.
- La ecónoma informó que el menaje no era suficiente para el servicio de 722 niños.
- La disposición de residuos sólidos se encontraba en deficiente implementación.
- La rejilla de vertimiento de residuos líquidos estaba rota, lo que facilitaba el ingreso de vectores.
- Canastillas con deficiente limpieza.
- El certificado de la última capacitación de manipuladoras era del 25 de enero de 2024, siendo insuficiente, ya que se requiere capacitación continua y permanente según la Resolución 2674 de 2013.

4.19 I.E. Luis Carlos Galán Sede Altos del Pino

En la visita realizada a esta institución educativa se lograron evidenciar las siguientes falencias:

- Piso en deterioro y pérdida de emboquillado.
- La entrada al punto de entrega RI se encontraba en deterioro, con acumulación de ladrillos al ingreso del almacén y plantas en materas mal cuidadas que generaban contaminación y anidamiento de vectores; se requería limpieza y mantenimiento.
- Se verificó el menú #16 con cambios autorizados por la Secretaría de Educación (según formato de intercambios).
- Canastillas sucias que afectaban la inocuidad de los alimentos.
- Deficiente implementación de la separación de residuos sólidos, no cumpliendo con el código de colores.
- Almacenamiento de cartón sobre la nevera, lo cual no era conforme.
- El operador no contaba con productos para la desinfección de alimentos y áreas, ni con una zona señalizada para el almacenamiento.
- El punto de operación no contaba con extintor ni botiquín.

4.20 I.E. Luis Carlos Galán Sede Principal

En la visita realizada a esta institución educativa se evidenció lo siguiente:

- Ventana en la cocina sin protección que impidiera el ingreso de vectores.
- Deficiente disposición de residuos sólidos, no cumpliendo con la Resolución 2184 de 2019 sobre código de colores.
- Canastillas sucias que afectaban la inocuidad de los alimentos.
- Paredes con desprendimiento por humedad en el comedor.
- Suciedad en las ventanas del comedor y material vegetal en el exterior.
- El gramaje del pan no correspondía a lo indicado en la minuta (55 gr); se informó a la Ing. Belsy de la Secretaría de Educación, quien acompañó la visita, y se realizó el ajuste en el servicio.
- Deficiente implementación del plan de saneamiento, sin coherencia entre las planillas de ejecución y el seguimiento diario que soportan los programas.
- Se revisó el vehículo de entrega de alimentos de placa VPT793, conducido por Mario Romero Méndez, evidenciando suciedad en el piso del furgón bajo las estibas, paredes y techo en deterioro, canastillas de almacenamiento y transporte sucias, dotación incompleta del conductor y dotación sucia del auxiliar; el equipo de refrigeración del vehículo estaba apagado mientras transportaba carnes congeladas. El auxiliar no contaba con la documentación requerida (carnet de manipulación y reconocimiento médico para manipulación de alimentos).

4.21 I.E. Eduardo Santos Sede Panamericana

En la visita realizada a esta institución educativa se identificaron las siguientes deficiencias:

- Piso con agrietamiento en las baldosas.
- Ventanas con deficiente limpieza y sin protección para impedir el ingreso de vectores.
- Techo en deterioro y con signos de humedad.
- Luminarias en la cocina y el almacén en deterioro y con aparente suciedad.
- Vidrio fracturado en la ventana del cuarto de almacenamiento.
- Grifería, puertas de la cocina y el almacén en deterioro.
- Acumulación de suciedad en diferentes puntos (ventanas, piso, paredes), lo que indicaba una deficiente implementación del programa de limpieza y desinfección.
- Nevera con deficiente limpieza.
- No había certificados de lavado de tanques y fumigación en la carpeta, ni información de la ecónoma.
- No había una correcta implementación del programa de residuos sólidos, evidenciando una deficiente capacitación e incumpliendo con el código de colores.
- Se observó una falencia en el diligenciamiento de los formatos de ejecución de los programas del plan de saneamiento.
- No se evidenció el plan de saneamiento físico ni en QR.
- No había soporte de capacitación del personal, requiriéndose capacitación continua y permanente conforme a la Resolución 2674 de 2013.
- El punto no contaba con termómetro, por lo que no había registro de temperaturas.
- Se observó la última visita de la Secretaría de Salud con Acta P2101 de fecha 30/08/2022, con un 57.5% de cumplimiento y concepto **desfavorable.**
- El personal no contaba con una guía de preparación de menú según grupos etario.
- No se realizaba el pesaje de los ingredientes para el servicio, aunque se utilizaban cucharas de medición.
- Se requería una urgente capacitación del personal.

4.22 I.E. Ricaurte Sede España

En la visita realizada a esta institución educativa se observaron los siguientes problemas:

- Pisos deteriorados y suciedad incrustada.
- Ventana sucia y sin barrera de protección contra vectores.
- Suciedad incrustada en vértices y puntos muertos.
- Techo en la cocina con material y diseño no aptos, lo que no facilitaba la limpieza y desinfección.
- Techo y paredes del comedor en deterioro.
- Diligenciamiento de formatos no acorde con las actividades del plan de saneamiento, observándose que se llenaban de manera mecánica y no real.
- Se observó un grifo de lavaplatos dañado.
- La cocina y el comedor no contaban con un sistema de vertimiento para aguas residuales.
- Deficiente disposición de residuos sólidos que no cumple con el código de colores.
- La última capacitación de manipuladoras fue el 25/01/2024, lo cual no era conforme, ya que se requiere capacitación continua y permanente según la Resolución 2674 de 2013.
- El almacenamiento de alimentos en la cocina no era conforme con la normatividad sanitaria, generando contaminación y aceleración del deterioro de frutas y verduras debido a las altas temperaturas.
- Se requería capacitación del personal manipulador.

4.23 I.E. Ricaurte Sede La Esperanza

En la visita realizada a esta institución educativa se identificaron las siguientes deficiencias:

- Se observaron pisos, paredes y techo en materiales y diseño no permitidos (corrugado, ondulado, no liso), lo que no permitía la limpieza y desinfección.
- Ventana a la calle sin protección contra vectores.
- El almacenamiento de alimentos en la cocina no era conforme y se observaban estanterías con deterioro.
- La implementación en la disposición de residuos sólidos era deficiente, no cumpliendo con el código de colores.

4.24 I.E. El Bosque

En la visita realizada a esta institución educativa se observaron las siguientes falencias:

- Piso deteriorado.
- Ventana al exterior con deficiente limpieza y ausencia de dos vidrios, sin barrera para impedir el ingreso de vectores.
- Paredes y techo con deterioro y en materiales que no permitían la limpieza y desinfección (corrugados, no lisos e impermeables).
- Luminaria sin protección.
- El punto de entrega no contaba con agua ni sistema de vertimiento para residuos líquidos.
- Se observaban cartones utilizados como aislamiento de las canastillas del piso, sin estibas de aislamiento, lo cual no era conforme con la Resolución 2674 de 2013.
- Se revisó el menú No. 19 correspondiente a la fecha de visita con intercambios autorizados por la Secretaría de Educación según el formato de intercambios.
- Se revisó el vehículo de transporte de alimentos de placa UFV843, conducido por Harold Osbaldo Sabogal y con el auxiliar Maicol Cerinza Rodríguez. Ambos presentaron certificados de manipulación de alimentos, reconocimiento médico y acta de inspección sanitaria del vehículo. Sin embargo, se observaron canastillas sucias y suciedad en el planchón del vehículo, el cual no contaba con estibas de protección para los alimentos.

4.25 I.E. San Mateo Sede Principal

En la visita realizada a esta institución educativa se evidenciaron las siguientes falencias:

- Se observó un botadero de basura, escombros y material vegetal contra la pared del almacén de alimentos, generando contaminación al interior y facilitando el anidamiento de vectores.
- Paredes de material Drywall, permeable, no liso y de no fácil limpieza y desinfección.
- Techo con diseño corrugado, lo cual no permitía la limpieza y desinfección.
- Lámpara dañada en el interior del establecimiento.
- Falencia en el programa de limpieza y desinfección; el operador en el punto no tenía hipoclorito para la desinfección.
- El punto no contaba con un sistema de vertimiento para residuos líquidos, enviándolos al exterior.
- La implementación de la disposición de residuos sólidos era deficiente, no cumpliendo con el código de colores de la Resolución 2184 de 2019.
- Se observaron mosquitos en el interior del establecimiento.
- No había registros de temperaturas de refrigeración.
- Se observó la entrega del menú RI No. 19 programado para la fecha de visita con intercambios según el formato de intercambios autorizados por la Secretaría de Educación.
- Canastillas sucias.
- Se realizó una inspección del vehículo de transporte de alimentos de placa LPY837, conducido por Jhon Alfredo González, quien presentó documentación, mientras que el auxiliar Jaime Bonilla no presentó documentación. Se observó el piso del vehículo sucio y con óxido.

4.26 I.E. Chiloé

En la visita realizada a esta institución educativa se identificaron las siguientes deficiencias:

- No se cumplía con el código de colores según la Resolución 2184 de 2019.
- Las certificaciones de lavado de tanques y fumigación, de fecha 30/04/2023, estaban vencidas.
- Extintor con la fecha de recarga vencida.
- Canastillas sucias.
- Almacenamiento inadecuado del pan, ya que se apilaba en bolsas una sobre otra, no siendo conforme.
- No había registros de temperaturas, ni termómetro para medición y control diario.
- Se observó la entrega del menú No. 1, cumpliendo con la minuta programada para la fecha de visita y con intercambios autorizados por la Secretaría de Educación mediante el formato de intercambios.
- La infraestructura de la cocina presentaba condiciones para RPS; se recomendó una visita de las Secretarías de Salud y Educación para evaluar las condiciones y poder iniciar la operación.
- Se inspeccionó el vehículo de transporte de alimentos de placa TKH406, conducido por Cristian Penagos, con el auxiliar Jeisson Alonso Quintero, quienes no presentaron documentación. Se observó suciedad en el planchón del vehículo y estibas en deterioro.

4.27 I.E. Ciudad Verde

En la visita realizada a esta institución educativa se identificaron las siguientes falencias:

- Cables eléctricos sin protección y energizados, así como cajas eléctricas en el techo sin tapa.
- Canastillas sucias.
- No se cumplía con el código de colores para la disposición de residuos sólidos.
- No había termómetro para el registro diario de temperaturas ni formato de seguimiento.
- Se verificó el menú RI No. 16 programado para la fecha de visita, con intercambios autorizados por la Secretaría de Educación según el formato de intercambios.
- La infraestructura de la cocina presentaba condiciones para RPS; se recomendó una visita de las Secretarías de Salud y Educación para evaluar las condiciones y poder iniciar la operación.

4.28 I.E. Luis Henríquez

En la visita realizada a esta institución educativa se evidenciaron las siguientes falencias:

- Baldosas sueltas en la poceta de lavado de elementos de aseo.
- Techo con signos de humedad.
- Desorden en el cuarto de almacenamiento de residuos sólidos y almacén de varios.
- La IE no contaba con tanques de abastecimiento de agua.
- Deficiente disposición de residuos sólidos, sin cumplir con el código de colores según la Resolución 2184 de 2019.
- Falta de certificación de fumigación.
- Presencia de palomas en el interior del comedor.
- Personal sin capacitación, específicamente Angie Tique y Claudia Olaya, no siendo conforme con la Resolución 2674 de 2013.
- El operador en el punto no contaba con termómetro para la toma de temperaturas y seguimiento diario.

- Se verificó el menú No. 3 RPS correspondiente al día de la visita, confirmando ingredientes y gramajes de acuerdo con la guía de preparación.
- La cocina no contaba con bolsas para la correcta disposición de residuos sólidos, ni con elementos como toallas de papel, productos para desinfección de alimentos, menaje y áreas de la cocina.

4.29 I.E. Santa Ana

En la visita realizada a esta institución educativa se observaron los siguientes problemas:

- Piso, techo y paredes en deterioro.
- Cables al aire y caja de circuitos eléctricos en el comedor sin protección.
- Deficiente limpieza en ventanas, ventilador y equipo de refrigeración.
- Incumplimiento en la disposición de residuos sólidos, sin cumplir con el código de colores.
- Almacenamiento inadecuado de carnes, generando contaminación cruzada.
- Comedor con deficiente aseo y limpieza; se requirió mantenimiento en paredes y techo.
- Área contigua a la entrada de la cocina con acumulación de materiales y escombros, generando contaminación al interior de la cocina.
- Ventana en el almacén de entrega de RI sin protección contra vectores.
- Canastillas sucias.
- Área de entrega sin agua.
- Piso con deterioro.

4.30 I.E. Soacha Avanza La Unidad

En la visita realizada a esta institución educativa se identificaron las siguientes deficiencias:

- Programa de disposición de residuos sólidos no correctamente implementado, sin cumplir con el código de colores.
- Mesa con superficie de madera en la cocina, no siendo conforme.
- Deficiente señalización en las áreas de operación.
- Almacenamiento no conforme de alimentos, observándose en canastillas apiladas en columnas, lo que impedía un control eficiente de PEPS y la circulación de aire, afectando la conservación de productos como panificados, galletas y abarrotes.
- Falta de termómetro para la toma de temperaturas de cocción, refrigeración y congelación.
- No hubo evidencia de visita por parte de la Secretaría de Salud.
- Frutas (peras) destinadas para la entrega del día 11/06/2024 con manchas negras, golpeadas y muy maduras, las cuales no debían ser entregadas. Se solicitó a la ecónoma, Sra. Gladys Antonio Monrroy, que retirara la fruta y la dispusiera en el área de producto no conforme, acción que se realizó de manera inmediata.

4.31 I.E. Ricaurte Sede Principal

En la visita realizada a esta institución educativa se evidenciaron las siguientes falencias:

- Techo corrugado y diseño que no permitían una eficiente limpieza y desinfección según la Resolución 2674 de 2013.
- Incumplimiento del código de colores en la disposición de residuos sólidos.
- Canastillas sucias.
- Falta de soporte de capacitación continua y permanente por parte del operador.

5. OBSERVACIONES GENERALES

Se evidenció que en la mayoría de instituciones educativas la infraestructura en cocinas RPS y almacenes RI no cumplía con la normatividad establecida en el Decreto 3075 de 1997 y la Resolución 2674 de 2013. Algunos puntos de operación se encontraban cercanos a focos de insalubridad como depósitos de basura, anidamiento de vectores, depósitos de materiales de construcción y zonas verdes descuidadas sin mantenimiento. Las instalaciones debían estar construidas de manera que facilitaran la limpieza, desinfección y control de plagas. Sin embargo, se observó que los techos, paredes y pisos eran de materiales corrugados, ondulados, porosos, con fisuras y agrietamientos. Además, las puertas estaban en deterioro y las ventanas no contaban con protección, exponiéndose al ingreso de vectores. La mayoría de las instituciones no contaban con sistemas de drenaje para aguas servidas en el interior del área de operación, lo cual generaba contaminación al ser expuestas al exterior de las instalaciones.

Se evidenció que en algunas cocinas las planillas de soporte diario se diligenciaban de manera mecánica, sin corresponder a lo observado durante las visitas. Aunque en las planillas se registraba que todos los días se efectuaba limpieza y desinfección de techos, ventanas, paredes, pisos, menaje, equipos, canecas y áreas; en realidad se observaba una deficiente limpieza, con suciedad incrustada en vértices de ventanas, pisos, mallas, angeos, ventiladores y equipos como neveras y canastillas de almacenamiento y transporte.

En todos los puntos de servicio, tanto en cocinas de entrega RPS como en almacenes de entrega RI, no se había implementado correctamente el programa de manejo y disposición de residuos sólidos según la Resolución 2674 de 2013, ni se cumplía con el código de colores de acuerdo a la Resolución 2184 de 2019, que determina la correcta separación y disposición de residuos sólidos. Sin embargo, se destacó que en algunos centros de operación (cocinas, almacenes) las ecónomas, por iniciativa propia, habían señalizado y rotulado las canecas con marcadores y mantenían condiciones aceptables de higiene. No obstante, no contaban con los elementos adecuados para el manejo correcto y eficiente, como canecas con tapa preferiblemente de vaivén y en los colores correspondientes a la norma, ni con suficientes bolsas para la disposición de residuos sólidos en los colores requeridos. Las áreas de disposición de estos residuos tampoco eran adecuadas, y algunas cocinas no contaban con cuartos de almacenamiento para tal fin, utilizando la misma cocina como área de almacenamiento, lo que generaba contaminación.

Se evidenció en algunas cocinas, que el operador no contaba con los elementos y productos necesarios para realizar un eficiente manejo de los programas del plan de saneamiento, como toallas de cocina desechables. En algunas cocinas se utilizaban elementos de tela para diversas acciones, como secado de manos y loza, lo cual no era conforme a la normativa. Además, los platos se escurrían por gravedad y, si no estaban secos en el momento del servicio, se utilizaban de esta manera, lo cual tampoco era conforme. Igualmente, no se contaba con bolsas para la disposición de residuos sólidos en los colores blanco, verde y negro, ni con productos para la desinfección de alimentos, menaje, muebles y áreas de operación y servicio. También se evidenció la falta de instrumentos de medición como termómetros, balanzas o grameras, y elementos de medición como cucharas o recipientes medidores. En algunas cocinas, estos elementos no tenían pilas o baterías para su correcto funcionamiento.

Se evidenció que las manipuladoras de alimentos (ecónomas) no portaban correctamente los elementos de protección personal de dotación conforme a las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), especialmente en lo referente al cabello, que debía estar recogido y cubierto en su totalidad por la cofia o gorro.

Respecto a las condiciones de salubridad de los vehículos, se constató que no contaban con las especificaciones mínimas requeridas para el transporte y conservación de alimentos. Las canastillas utilizadas en el transporte y almacenamiento de alimentos y materias primas estaban sucias, lo que afectaba la inocuidad de los alimentos transportados y almacenados. De los cuatro



vehículos inspeccionados en operación de entrega de alimentos a las sedes de las instituciones educativas, tres se encontraron en deficiente limpieza, sin la unidad de frío en funcionamiento y sin la documentación requerida completa por conductores y auxiliares. Además, los auxiliares de entrega tenían uniformes sucios.

La mayoría de las cocinas RPS y puntos de entrega RI no contaban con una poceta para el lavado de manos de las manipuladoras. Estos puntos de lavado de manos debían estar diseñados con mecanismo de accionamiento mecánico, no manual, y dotados de jabón líquido y toallas de papel para el secado de manos.

En algunas cocinas, el menaje de operación, como ollas, pailas y tapas, se encontraba en deficiente estado, requiriendo ser retirado de operación y repuesto por uno en buen estado. También se evidenció que en algunas cocinas las campanas de extracción de olores y humo no estaban en funcionamiento.

En todos los puntos de operación de RPS y RI no se contaba con fichas técnicas de los productos líquidos para desinfección (productos químicos) ni con las correspondientes hojas de seguridad.

En algunos puntos de operación RPS y RI, el almacenamiento de alimentos como frutas y verduras, productos secos e industrializados, como lácteos y panificados, no era el adecuado. No se disponía de elementos como estibas y estanterías para el almacenamiento, lo que impedía realizar un debido seguimiento de control, como los PEPS (Primero en Entrar, Primero en Salir). Los alimentos se almacenaban en canastillas apiladas en filas y, en algunos casos, directamente en el piso sin aislamiento, lo que dificultaba un buen control de conservación y la aireación necesaria. Respecto a los productos en refrigeración, se observó un inadecuado almacenamiento, generando contaminación cruzada.

Se evidenció que el operador no ejecutaba el plan de capacitación de manera continua y permanente al personal manipulador, conforme a lo dispuesto en la Resolución 2674 de 2013, lo cual debía estar soportado en cada punto de manera física.

Las visitas se realizaron hasta el 11 de junio de 2024, debido al paro de maestros presentado; razón por la cual, quedaron unos días faltantes de cumplimento por parte del operador. Ante esto, consideramos importante que la Administración Municipal clarifique cómo fue el manejo dado ante la ausencia de los estudiantes en este periodo.

Nota: Las observaciones generales están sustentadas de manera individual en actas de visita según el formato de visita a comedores escolares del Programa de Alimentación Escolar (PAE), Código 07-FR-01 de la Personería Municipal de Soacha.

6. OBSERVACIONES RELEVANTES

Se evidenció puntualmente en la Institución Educativa Eduardo Santos sede Panamericana, servicio RPS, que, en la última visita de la Secretaría de Salud, con Acta P2101 de fecha 30/08/2022, se obtuvo un 57.5% de cumplimiento y un concepto **desfavorable**. De acuerdo con la visita realizada en la presente veeduría, no se han evidenciado acciones de mejora.

En la visita a la Institución Educativa Soacha Avanza La Unidad, servicio RPS am/pm, realizada el 07/06/2024, se encontró que la fruta (peras) destinada para el día 11/06/2024 presentaba manchas negras, estaba golpeada y muy madura, por lo cual no debía ser entregada en esas condiciones. Se solicitó a la ecónoma, Sra. Gladys Antonio Monrroy, que retirara la fruta y la dispusiera en el área de producto no conforme, acción que se realizó de manera inmediata.

7. RECOMENDACIONES

Es crucial que las Instituciones Educativas realicen los arreglos necesarios en cocinas y comedores, incluyendo techos, paredes, pisos y puertas, los cuales en su mayoría se encuentran en deterioro. Estas necesidades se han socializado de manera verbal a los Rectores y Coordinadores durante las visitas.

Deben diligenciar correctamente y mantener al día la información en las planillas de actividades diarias, conforme a lo programado y requerido en cada uno de los programas del plan de saneamiento (limpieza y desinfección, residuos sólidos, manejo integral de plagas y manejo de agua).

Para cada punto de servicio (cocina o almacén) que realiza la entrega del Programa de Alimentación Escolar (PAE), es importante implementar el plan de saneamiento en cada operación, incluyendo los correspondientes programas que lo componen. Es necesario capacitar al personal en la implementación y ejecución del plan, ya que se ha observado que el personal manipulador (ecónomas) a menudo carece de capacitación en estos programas.

De acuerdo con las encuestas realizadas a los estudiantes, especialmente con la Ración Industrializada (RI), es recurrente escuchar que reciben productos lácteos, como leche entera y saborizadas altas en azúcares, de manera continua y repetida. Se recomienda a la Secretaría de Educación que en futuras licitaciones se programe una mayor variedad en la minuta diaria, específicamente en la ración industrializada (RI), y que se reduzca la carga de azúcares.

Es importante diseñar un sistema donde las minutas programadas se entreguen a las Instituciones Educativas en la fecha programada. Generalmente, por diversas actividades en las instituciones, se corren las fechas y se encuentran diferentes números de minuta en una misma fecha. Esto se ha evidenciado durante las visitas, encontrando minutas 9, 10 y 14 en diferentes instituciones educativas en un mismo día. Esta recomendación busca mejorar el control de minutas por parte de la Secretaría de Educación del Municipio de Soacha.

Se recomienda mantener una carpeta en cada punto de servicio con la documentación actualizada, completa, al día y organizada, de manera que se pueda presentar cuando la autoridad sanitaria competente lo solicite.

Es necesario realizar capacitación continua y permanente al personal manipulador según lo estipulado en la Resolución 2674 de 2013, así como en el correcto diligenciamiento de los formatos que soportan las acciones contempladas en el plan de saneamiento.

En cuanto a las minutas correspondientes a cada día, se observa cumplimiento en los productos programados, gramajes y cantidades según la guía de preparación. La Secretaría de Educación ha autorizado una lista de intercambios que se encuentra en el formato de intercambios.

Se requiere la intervención inmediata de la Secretaría de Educación y la Secretaría de Salud en algunas Instituciones Educativas para verificar las condiciones de las cocinas y considerar la posibilidad de prestar el PAE en la modalidad de ración preparada en sitio (RPS), ya que algunas IE cumplen en gran medida con los requerimientos exigidos para tal fin.

Es importante la correcta y suficiente señalización de todas las áreas en la operación, especialmente el área de producto no conforme, que debe estar debidamente señalizado, aislado del área de preparación y protegido de manera que no genere contaminación.

La Secretaría de Educación debe generar un mecanismo de control para el Programa de Alimentación Escolar (PAE) para asegurar que el Operador que ejecuta el contrato cumpla con todas las obligaciones contraídas y la normatividad sanitaria vigente.

Es necesario ejercer mayor control sobre todos los alimentos entregados en las Instituciones Educativas, como las frutas, que el Operador debe entregar ya seleccionadas e inspeccionadas desde la planta, garantizando así un excelente producto a los estudiantes.

En todos los casos, las visitas se han socializado de manera verbal con ecónomas, supervisores del Operador y Rectores de las Instituciones Educativas, compartiendo las acciones evidenciadas, observaciones generales y recomendaciones correspondientes a lo observado en la visita.

LUIS EDUARDO CHIQUIZA ARÉVALO
Personero Municipal